



こだわり国産 鶏炭火焼

味をしつかり馴染ませた後、独自製法の強力な炎で一気に焼き上げました。熟成された親鶏の旨みと炭火の香ばしさが後を引く美味しさです。おつまみ、おかげに最適です。

内容量	80g	参考売価(税抜)	オープン										
原材料名	鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産))												
本製品に含まれるアレルゲン(義務表示8品目)	-												
本製品に含まれるアレルゲン(推奨表示20品目)	鶏肉												
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存して下さい。												
JANCODE	4580223 883056	ITFCODE	-										
商品サイズ(縦×横×高さ)/総重量	195mm×138mm×30mm / 89g												
内箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	-												
外箱サイズ(縦×横×高さ)/総重量	235mm×335mm×202mm / 3904g												
入数	40P	賞味期間	1年間										
特色ある原材料	鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産))	発送単位	混載4ケース以上										
備考	小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、ゼラチンを使用する工場で生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。												
製造工程	原料解凍→カット→味付け→焼成→検品→X線探知器検査→製造日記号印字→計量・充填→真空包装→検品→金属探知機検査→ウェイトチェック→トレー並べ→加圧加熱殺菌→除水→外袋包装・賞味期限印字→検品・箱詰め→出荷												
裏面画像	一括表示・栄養成分表示画像		盛付画像										
	<p>●名称 そうざい(焼鳥) ●原材料名 鶏肉(国産)、食塩(海水(国産))、ソテーオニオン(たまねぎ(国産))、おろしにんにく(にんにく(国産)) ●殺菌方法 気密性容器に密封し加圧加熱殺菌 ●内容量 80g ●賞味期限 枠外右下部に記載 ●保存方法 直射日光、高温多湿を避けて常温にて保存して下さい</p> <p>●製造者 株式会社日向屋 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地</p> <p>小麦、乳成分、大豆、豚肉、りんご、ごま、牛肉、ゼラチンを使用する工場で生産されており、使用している鶏肉は卵を含む工程で処理されています。</p> <p>栄養成分表示(80gあたり)</p> <table border="1"> <tr> <td>エネルギー</td> <td>193 kcal</td> </tr> <tr> <td>たんぱく質</td> <td>23.7 g</td> </tr> <tr> <td>脂質</td> <td>10.7 g</td> </tr> <tr> <td>炭水化物</td> <td>0.3 g</td> </tr> <tr> <td>食塩相当量</td> <td>1.6 g</td> </tr> </table> <p>※この表示値は、目安です。</p>		エネルギー	193 kcal	たんぱく質	23.7 g	脂質	10.7 g	炭水化物	0.3 g	食塩相当量	1.6 g	
エネルギー	193 kcal												
たんぱく質	23.7 g												
脂質	10.7 g												
炭水化物	0.3 g												
食塩相当量	1.6 g												



株式会社日向屋 〒889-0605 宮崎県東臼杵郡門川町庵川西6丁目180番地

TEL: 0982(63)7250 FAX: 0982(63)7220 <https://hyugaya-miyazaki.co.jp>